~~578~~

498

MST15

தன்வந்திரி மதலை நூல்

(புலத்தியர் வைத்தியம்)

தாம்பூர சுத்தி

கருங்குன்றிமணியை அரைத்து கொள்ளிலைச் சாற்றில்க் கரைத்து 5 முத்திரையுள்ள தாம்பிரத்துட்டை காச்சி அதில்த் தொய்க்கவும் மறு படியும் எலுமிச்சஞ்சாறு தேசிநீரு சேர்த்துக் தோய்க்கவும். ஆத்தலரியிலையை அரைத்துக் கவசஞ் செய்து காய வைத்துயெடுத்துச் சீலைமண் செய்து புடமிடவும். வெண்மையாயிருக்கும் மறுபடியெடுத்து வெள்ளைச் சுள்ளிப் பூவை ......யெறு.....கவசஞ் செய்து செசபுடமிடவும் பற்பமாகும்.

357. தெட்சணாமூர்த்தி சுருக்கம்

தாம்பிர சுத்தி

தாயான வேதைக்கி செம்பு சுத்தி
சாத்திறேன் புலத்தியனே சேரு சேரு
வேயான புளிமோரில் பசுமஞ்ச ளிட்டு
விரைந்திடித்துப் புழிந்துகொண்டு யிதிலே செம்பை
ஓயான உருக்கிவிடு பதினோறுக்கா லப்பா
உத்தமனே யிதன்பிறகு சாய்க்கச் சேரு
வாயான பூசனிக்காய சாத்துக் குள்ளே
வார்த்திடுவாய் பதினோறுக்கால் வளமாய்ப் பாரே

(331)

பாரப்பா வெண்ணொச்சி சாத்துக் குள்ளே
பரிவாகச் சுடக்கா யுங் கரைத்துக் கொண்டு
நேரப்பா யிருபத்து அஞ்சுதிரம் சாய்க்க
நிலையான செம்பதுவும் சுத்தி யாச்சு
வேரப்பா வெள்ளியெட்டு செம்பு ரெண்டு
விளங்கிநின்று உருக்கையிலே களங்க மீய
ஊறப்பா ஆனியொத்த பொன்னு மாகும்
உத்தமனே ஊறலில்லை உரைத்துக் காணே

(332)

400. சித்த மருத்துவத் தொகுப்பு

சூத சுத்தி

அ.

add 64

சாணப்பா சூதமொருபலந்தான் மூன்று
சல்வத்தில் மத்தியே மஞ்சள் தூளால்
தோணப்பா மத்தித்து ஓட்டறையின் தூளால்
சுகமான வெற்றிலையின் சாறும் விட்டு
ஊணப்பா தனித்தனியே சுடிகை மூன்று
ஊத்தியதைத் திரும்பவுந்தான் ஊதிப்போட்டு
பூணப்பா தாழை நிர்மலக்காய் நீரும்
புகழான செம்பருத்திப் பூவின் சாரே.

(1)

சாராகும் வெற்றிலைச்சார் பழுபாகற் கிழங்கும்
தனித்தனியே ஐஞ்சோலச் சாறும் விட்டு
மாறாமற் சிற்றிலைச்சார் கரிப்பான் சாறும்
வாயுவுமுஞ் சார்கனச்சார் அரசஞ் சாறும்
கூறாகக் கொன்றையுட பட்டைச் சாரும்
ஆ. கொத்தோடே மும்மூன்று சுடிகை மத்தி
வாறாக யிப்படியே மத்தித் தாக்கால்
வாலைரச மாகுமடா மைந்தா பாரே

(2)

பாரப்பா யிருபத்தி அஞ்சு சுத்தி
பாடுகிறேன் திரிகடுகு திரிபலையும் மிக்க
சீரப்பா மரமஞ்சள் கற்கண்டு சர்க்கரையும்
சீரான சம்பழுகு முந்தி ரிகையும்
போரப்பா கொம்மட்டி மாதளை பொன்முசுட்டை
நாரி புளியாரை கொடுவேலி மணத்தக்காளி
நீரப்பா கத்தாளை வாய்விளங்கங் கெந்தி
நேரான கருஞ்சீரகங் சோஉக்ட்டந் தானே

(3)

....14

சோஉஷ்ட்டமுடன் னாயுருவி யிருபத் தஞ்சும்
கூறான நீர்கொண்டுங் கஉஷாயங் கொண்டும்
மாட்டமுடன் மத்திச்சுக் கடிகை மூன்று
அப்பனே வெவ்வேறே செய்தா யானால்
ஊட்டலாங் குளிகைக்கும் அவுஉஷதத்துக் கெல்லாம்
உத்தமனே வேதையுமாம் னோயுந் தீருக
பாட்டெல்லாஞ் சூதத்தா லல்லோ சித்தர்
பாடினார் நூல்தோறும் பாடி னாரே

(4)

மனோசிலை சுத்தி தாளகசுத்தி

ஞுபாடினதோர் கெந்திக்கி சுத்தி யென்ன
பசுவின்நெய் விட்டுருக்கிப் பாலில் சாய்ப்பாய்
ஆடினதோர் சுத்தி யவுஉஷதத்துக் காகும்
அப்பனே யேழுதிர முருக்கிச் சாய்பபாய்
நாடினதோர் மனோசிலையின் சுத்தி சொல்வோம்
நறுக்குவாய் பணம்போலே நன்றாய் நீதான்
மூரினதோர் கிளிகட்டி யாட்டி னீரால்
முதிரவே தோழேந்திர மெரித்து வாங்கே

(5)

யெரித்திடுவா யுருந்துவெந்த தண்ணீர் விட்டு
யெடுத்திடுவாய் மனோசிலைதான் சுத்தியாச்சு
மரித்திடுவோ ரில்லையப்பா துறைக்கெல்லா மாகும்
மகத்தான தாளகத்தின் சுத்தி கேளு
வத்தின் பதித்திடுவாய் பணம்போலே தாளகத்தை வெட்டி
பருஞ்சீலை தனைமடித்துக் கிளிதான் கட்டி
அரித்திடுவாய் தோழேந்திரங் கோமயத்தி நாலும்
அப்பனே காடியா லவித்தி டாயே

(6)

அவித்திடுவாய் சுண்ணநீர் பூசணிக்காய் நீரில்
ஆவின்பால் அரசம்பட்டைகஉஷாயத் தாலும்
அவித்திடுவாய் மூன்றுதின மூறப் போட்டு
அடவாக யெடுத்திடவே சுத்தி யாகும்
அவித்திடுவாய் சாதிலிங்கச் சுத்தி கேளு
அப்பனே குப்பிவைப்பை நொறுக்கித் தட்டி
அவத்திடுவாய் பழச்சாத்தில் முலைப்பால் தன்னில்
அடவாக யிருசாமம் ஊறப்போடே

(7)

...15

நாக சுத்தி

ஊறவே லிங்கமது சுத்தி யாகும்
ஊட்டுவாய் துறைக்கெல்லா முரைத்துப் போடு
சீரிநின்ற நாகத்தின் சுத்தி சேலு
செப்பரிய வென்னையாம் பாஷமாகும்
மீறவே மோராகுங் காடி நீராம்
வேணமட்டுங் கோமயமாம் பழச்சா றாகும்
வீரவே யெருக்கம்பா லிவைகள் தன்னில்
வெந்துருகிச் சாய்த்திடவே சுத்தி யாமே

(8)

சுத்தியென்ற சாகமப்பா மணிசட் சாகும்
சூதத்துக் காகும்து நீருக் காகும்
சித்தியென்ற செந்தூ ரம் மருந்துக் காகும்
சித்தரெல்லாஞ் சுத்திதன்னைத் திறந்தா ரில்லை
புத்தியுட லிப்படியே யிருவங்க முருக்கிப்
பாங்காகச் சாய்த்திடவே சுத்தி யாகும்
வெத்தியுடன் வெள்ளைக்குஞ் சுத்தி சொல்வேன்.
வெட்டடா பணம்போலே பொடியாக்கித் தானே

(9)

வெள்ளைப்பாஷாண சுத்தி

தானென்ற பொடியதனைக் கிளிபோற் கூட்டி
தனிச்சுண்ண நீருக்குள் தோழேந்திர மாட்டு
தேனென்ற ஆவின் பாலாற்
திறவாமல் மூடியதை அவித்து வாங்கு
வானென்ற பாஷாணஞ் சுத்தி யாகும்
மாட்டுவாய் துறைக்கெல்லாஞ் சித்தி யாகுந்
தேனென்ற எலிவிஷத்தின் சுத்தி சேலு
சிறுக்கீரை யாவின்பால் காணச் சீரே

(10)

எலிப்பாஷாண சுத்தி நாவி சுத்தி

சாருகளிற் றோழேந்திர மாக வாட்டித்
தயவாக வெடுத்திடவே சுத்தி யாகும்
வேராகும் நாவியுட சுத்தி சொல்வேன்
வெண்பருத்திச் சாற்றிலிரு சாமம் போட்டு
மீறாமற் கோமயத்தி லிப்படியே செய்து
மீண்டுமதை யேநண்ட யிலையைச் சுற்றி
மாறாம லிலைமாட்டி யெடுத்துக் கொண்டு
மருவியந்தத் தோழேந்திர மெரித்து வாங்கி

(11)

யூட்டுவாய் சோமயத்திற் கழுவச் சுத்தி
யுற்றெருக்கம் பாலிலே யூரப் போட்டு
சோட்டுவாய் சோப்பாலிச் கழுவச் சுத்தி
குற்றமறும் நாவிசுத்தி கூறம் பாகும்
ஆட்டுகிற அரைப்பொடியின் சுத்தி தன்னை
அரையிறேன் நன்றாக அரையி றேனே

(12)

அரப்பொடி சுத்தி

அரையுறே யைச்சின்னி யொன்று வாங்கி
.....நே யெள்ளெண்ணை யதற்குள் ளிட்டு
குறையாம லொருசாமம் வறுத்து நன்றாய்
குமுறவே காடிவிட்டுச் கழுவச் சுத்தி
முறையாகச் கருவேலாம் பட்டைச் சாற்றில்
முசியாம லிருசாமம் வேக வைத்து
நிரையாகச் காடியிலே கழுவிப் போட்டு
நீட்டுவா யச்சுத்தி நிலைத்த பேர்க்கே

(13)

அப்பிரக சுத்தி

போக்காக அப்பிரக சுத்தி தன்னைப்
பூட்டுகிறேன் அப்பிரகம் படிதா னொன்று
வாக்காகச் கோமயந்தான் படியோமூன்று
வகைகண்டு சமனாக விரவி வைத்து
வீக்குவாம் ரெண்டுபடி நீர்தான் வத்தி
வெந்தபின்பு சுகரையுள்ள நெல்லிற் சேர்த்தி
தாக்கியே கிளிகட்டிப் புளித்த காடி
தன்னிலிட்டுக் கசக்கிடவே கரையும் பாரே

(14)

தாம்பூர சுத்தி

கரைத்தந்த காடியெல்லாந் தெளிய வைத்துக்
கலங்காம லிறுத்தபா லுலர வைத்து
நிதைத்ததொரு செந்தூ ர பற்பம் பண்ணு
நிலைத்ததெந்த நோயெல்லாம் நீராய்ப் போகும்
தரைக்குளுயிர் தாம்பூர சுத்தி கேளு
சல்லிபோலும் தாம்பிரத்தை நறுக்கி வாங்கி
நிரைத்திடுவாய் புளித்தமோர் கானச் சாற்றால்
நீயேமு திரங்காச்சித் தவைத்தி டாயே

(15)

....17

துவைத்திடுவாய் யேழுதிரம் யெருக்கம் பாலில்
சொல்லுகிறேன் நல்லெண்ணெய் கோம யத்தில்
துவைத்திடுவாய் பழச்சாத்தில் ஆவின் பாலில்
சுருக்கான சத்தாளஞ்சாறு பொன்னாங் காணிதானுந்
துவைத்திடுவா யிவைகளிலே காச்சிக் காச்சி
சுத்தியாந் தாம்பிரத்தைச் சூட்டு சூட்டு
துவைத்திடவே காந்தத்தைச் சுட்டு நீகேள்
தூ சிபற்றுங் காந்தத்தைத் துண்டாய் வெட்டே
(16)

வெட்டியதோர் காந்தத்திற் சம்பீரச் சாறும்
வெகுநாளில் காடியுடன் புளித்த மோரில்
கொட்டுவாய் மூன்றுதினம் வத்த வத்தக்
கூட்டடா துறைக்கெல்லாம் லோகத் தோடு
அட்டியில்லை காயசித்தி லோகசித்தி யாகும்
அப்பனே நிமிளை சுத்தி அரையக் கேளு
வட்டியுறு நால்வகையும் நொறுக்கிக் கொண்டு
வாழையுட கிழங்குநீர் வாங்கு வாங்கே
(17)

நிமிளை சுத்தி துத்தி சுத்தி

வாங்கியே நிமிளைவிட்டு யெரித்து மைந்தா
வைத்திடவே சுத்தியதா மயக்க மில்லை
பாங்கியாந் துத்தத்தின் சுத்தி கேளு
பணம்போலே நொறுக்கியதைச் கிளியாய்க்கட்டி
பாங்கியா யமுகிரியிலே யேழு சாமம்
ஆவினுட நீரதிலே யிரண்டு சாமம்
தேங்கியதைத் தேழேந்திர மெரித்து வாங்கி
சுத்தியதாம் சுத்தியதாம் லோகத் தூட்டே
(18)

குக்கில் சுத்தி

ஊட்டவுந்தான் குக்கில்தன்னை சுத்தி செய்ய
உத்தமனே யிடித்ததனைக் கிழிதான் கட்டி
மூட்டுவாய் திரிபலையுந் தேவ தாநம்
திறந்துநின்ற பேய்ப்புடலங் கஷாயம் பண்ணி
ஆட்டுவாய் தோழந்திரம் நாலு சாமம்
அதின்பிறு பேய்ப்புடலின் பத்திரி கூட
காட்டிடுவாய் நிம்பத்தோல் கஷாயம் பண்ணிக்
காச்சடா குக்கிலுட களங்கம் போமே.
(19)

தொட்டிப்_பாஷாண_சுத்தி

களங்கம்போம் ஆவின்பால் நாலு சாமம்
சாச்சிடவே சுத்தியதாங் கலருஞ் சுத்தி
களங்கமற நெய்தேனுஞ் சரியாய்ச் சேர்த்து
கலக்கியே யூரவைப்பா யெட்டு நாள்தான்
கலங்கரவுந் தோழாந்திரங் கானச் சாற்றில்
காச்சடா தொட்டியங்கே சுத்தி யாச்சே
(20)

சற்பூர சுத்தி கலாசத்து சுத்தி

ஆச்சப்பா சற்பூரச் சிலையை வாங்கி
அடவாக நொறுக்கியதைக் கிளிகட்டி வைத்து
ஆச்சப்பா பாலில் தோளாந்திர மாக
வாவவத்து மட்டுமங்கே யெரித்துப் பின்னும்
காச்சப்பா அயக்கிண்ணிக் குள்ளே வைத்துக்
சுடியதொரு அல்லிநீர்த் தன்னி லாட்டு
மூச்சப்பா கலாசத்து சுத்தி யாச்சு
மூட்டிடுவா யதரைச்செல்லா மூட்டு மூட்டே
(21)

நேர்வானஞ் சுத்தி

மூட்டவே நேர்வானஞ் சுத்தி சேவு
மேதியுட சாணியில் வாளம் போட்டு
ஆட்டுவாய் சமலாக்கினி தன்னா லப்பா
ஆரவிட்டு யெடுத்ததனைத் தோறு போக்கி
மூட்டுவாய் சுத்தமறுஞ் சுத்தி யாகும்
உறவாடுஞ் சரக்குடனே யூடு பந்தாம்
நீட்டியே சுத்திவகை மெத்த வுண்டு
நினைவுகொண்டு யிவ்வளவுஞ் சொன்னேன் பாரே
(22)

373. சட்டமுனி சூத்திரம்

வீர சுத்தி

வீரத்தை யிளநீரில் ...சுவ விநாசனிடை
சற்பூரம் போட்டு கலக்கி சட்டியில் ஊர்த்தி
அடுப்பி லேத்தி வீரத்தைத் தோலாந்திரமாகக்
சட்டி யெரித்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பூர சுத்தி

பூரத்தை வெற்றிலை ...ளகு சியாழமிட்டு அதில் கிளிக்கட்டி மூன்றுநாள் ஊர வைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும் சுத்தி.

(முதார்சிங்கு சுத்தி)

மிருதார் சிங்கி சுத்தி

மிருதார் சிங்கியை வெள்ளாட்டுக் கோமியத்தில் ஒரு நாழிகை கொதிக்க வைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

மனோசிலை சுத்தி

மனோசிலையை காடியில் கிளிக்கட்டி யெடுத்துக் கொள்ளவும். வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில்த் தோலாந்திரம் கட்டி யெரித்தெடுத்துக் கொள்ள சுத்தி.

லிங்க சுத்தி

லிங்கம் ஒரு கட்டியாக வாங்கி தேனில் ஒரு நாள் ஊறி முலைப்பாலில் ஒரு நாள் ஊறி மறுநாள் யெடுத்து யெலுமிச்சம் பழரசம் குப்பைமேனி ரசம் முலைப்பாலும் சமமாய்க் கலந்து கொண்டு அடுப்பின்மேல் சட்டி வைத்து அதில் ஊத்தி லிங்கத்தை வைத்துப் புகையாமல் சுருக்குக் கொடுக்கவும் சுத்தியாமம் இதற்கு லிங்கங்கட்டென்றும் பெயர்.

வங்க சுத்தி

வங்கத்தை யிலுப்பை வென்னையிலாகிலும் தேங்கா-பென்னையிலாகிலும் நாவச்சாரத்துள் தூவி அதில் ஏழு தினம் உருக்கி சாய்க்கவும் அல்லது மோர் காடி, கோமியம், பழரசம் இதுகளிலும் உருக்கிச் சாய்க்கலாம். இப்படியே நாகத்தையும் சுத்தி செய்து கொள்ளவும்.

கருவங்க சுத்தி

கருவங்கத்தை வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் பிரண்டை வேர் அரைத்துப் போட்டு நல்லெண்ணை விட்டு கலக்கிக் கொண்டு அதில்ப் பத்துதிரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும் சுத்தியாம்.

நாக சுத்தி

நாகத்தை ஆட்டு நெய் கொண்டு வந்து உருக்கி சிறுநீர் பழரசம் கூட்டி சாரம்கல் சுண்ணமிட்டு கலக்கி வைத்துக் கொண்டு அதில் நாகத்தை பத்துதிரம் உருக்கிச் சாய்க்கவும். சுத்தியாம்.

...20

கல்னார் சுத்தி

கல்நாரை கழுதை மூத்திரத்தில் மூன்று நாழிகை ஊர வைத்து கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும் சுத்தியாம்.

சிலாசத்து சுத்தி

சிலாசத்தைப் பழரசத்திற் போட்டுக் கொதிப்பித்து எடுத்து எருக்கம்பாலில் 3 நாழிகை ஊறியபின் கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும் அல்லது அல்ல உப்பு ரசத்தில் ஊறியதும் யெடுக்கலாம். ஆவின் பாலில் தேலேந்திரங்கட்டி எரித்தும் எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

கெருட பச்சை சுத்தி

கெருட பச்சையைப் பயறுபோலச் செழீது கிளிகட்டி குமரிச் சாற்றில் 30-நாழிகை ஊறி யெடுத்துக் கொள்ளலாம்.

சீனம் சுத்தி

பசும்பாலில் 3 சாமம் ஊறி எடுத்துக் கொள்ளவும் சுத்தியாம்.

படிகாரம் சுத்தி

எருமைச் சாணத்தில் கிளிக்கட்டி வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும் அல்லது சிறுநீரில் 3-நாள் ஊர வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

வெங்காரம் சுத்தி

வெங்காரம் பொரித்துக் கொள்ள வேணுமானால் காடியிலாவது பழரசத்திலாவது அரைத்துவில்லை தட்டி உலர்த்தி யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

முடிதாரம் சுத்தி

பனங்கள்ளு படிநாலில் கிளிக்கட்டி யெரித்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பாலதுத்தம் சுத்தி

கிளிக்கட்டி சிறுவர்கள் மூத்திரத்தில் ஏழுநாள் ஊறினபின் பசும்பாலில் இரண்டு சாமம் ஊறவைத்துக் எடுத்துக் கொள்ளவும்.

துருசு சுத்தி

தயிரினாலரைத்து அடை தட்டி ஓடு காய வைத்து அதில் பிரட்டி

எடுத்துக் கொள்ளவும். அல்லது தயிரில் ஒரு சாமம் ஊற வைத்து யெடுக்கவும்.

மடல் துத்தம் சுத்தி

வெண்ணெய் அல்லது தயிர், சுற்றாழைச் சாற்றில் ஊற வைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பச்சை துருசு சுத்தி

பசுங் கோமியத்தில் எரித்துக் கழுவி உலத்தி யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பவளப்புத்துச் சுத்தி

பசுமோரில் கிளிச்சட்டி நாலு நாழி யெரித்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

அஞ்சனக்கல் சுத்தி

புளியாரைச் சாற்றில் ஒரு நாள் ஊற வைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

கல்மதம் சுத்தி

கல்மதத்தை சிறுநீரில் கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

நாபி சுத்தி

பருத்தியிலை ரசத்திலா வி முத்திலைக்குள் வைத்து சுத்தி குப்பியில் சொருகி ஒரு நாழி பொருத்தெடுத்து சீந்தில் கியாழத்தில் தோலாந்திரங் கட்டி எரித்து பிறகு எருக்கன் பாலில் சற்று ஊற வைத்து கோமியத்தில் கழுவி யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

நேர்வாள சுத்தி

எருமைச் சாணத்தில் காடி விட்டுக் கலந்து அதில் வாளத்தைப் போட்டுக் கொதிக்க வைத்து யெடுத்து நஞ்சு நீக்கி அதாவது அந்தப் பருப்பைப் பிளந்து முளை நீக்கி மோர், பழரசம் கல்ந்து அதில் கொதிக்க வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

தாளக சுத்தி

தாளகத்தைச் சிறுதுண்டுகளாகச் செய்து மொந்தைக்

குடுவை யிலிட்டு மேலே மூடும் ஓட்டில் மூன்று துவாரஞ் செய்து சரி நெருப்பின் மீது வைத்து விசிறுகையில் முதல் கருப்புப் புகை வந்து பிறகு சிகப்புப் புகை வருங்காலத்தில் யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

அயத்தொட்டி சுத்தி

பசும்பாலில் 4-சாமம் நெய், தேன் இவைகளில் எட்டுநாள் ஊற வைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

தாளகசுத்தி

தாளகத்தை சுண்ணாம்புக்குள் வைத்து கழுதை மூத்திரம் விட்டு யேழுதிரம் தாளித்து யெடுத்து சுண்ணநீர் கொள்ளுக்கியாழம், தயிர், பூசணிக்காய் நீர், காடி, அகத்திக்கீரை விரைதயிலம் இவைகள் கூட்டி இரண்டு சாமம் சுருக்குக் கொடுத்துயெடுத்து சத்தி, சாட்டரணைவேர் இக்கில் .....தை முருங்கிலை ரசத்தாலரைத்து கவசம் செய்து லகுபுடமிட மிகுந்த சுத்தியாம். பிறகு சகல அவிழ்தத்திற்கும் உபயோகப்படுத்தலாம். பூசணிக்காய் நீர் - பூசணிப்-பழத்தை மேலே சீறி நவிராகனிடை யிந்துப்புப் போட்டு அடியில் யெழுத்தாணியில் துவாரம் செய்து மேலே தூக்கிக் கட்டி அடியில் பீங்கான் வைத்து யிறங்கும் நீர் யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பாஷாண சுத்தி

64 பாசாணங்களுஞ் சுத்தி செய்ய வேண்டில் குப்பை மேனி ரசம் கற்றாழம் பால், சிறுநீர், பழரசம், செம்பருத்தி, வெத்திலை ரசம், வகைக்குப்படி-1, முலைப்பால் படி-வ இவைகளைப் பாண்டத்தில் விட்டு பாரையுப்பு, வெடிகாரம், படிகாரம், நவாச்சாரம் வகைக்கு பலம்-வ தூள் செய்து கலந்து கிளிக்கட்டியிட்டு நிழலாக காற்றில்லா விடத்தில் 15 நாள் வைத்து யெடுத்துக் காடியில் ஊற வைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

64. பாஷாணமும் யேக சுத்தி

மேனி ரசம், தக்காளி ரசம், ஊமத்தன் ரசம், பழரசம், சிறுநீர், காடி சமனாகக் கலந்துயிதில் உப்புச்சுண்ணம், வெடியுப்பு, நவாச்சாரம், சீனம் வகைக்குப் பலம்-1 தூள் செய்து கலந்து சரக்குகளைக் கிளியாய்க் கட்டி மண்டலம் விட்டு யெடுத்து உணர்த்திக் கொள்ள மிகுந்த சுத்தியாம்.

இரும்பு சுத்தி

இரும்புப் பொடியை ஒருநாள் பழரசத்தில் ஊறவைத்தெடுத்து மறுநாள் எள்ளெண்ணெய்யில் ஊறவைத்தெடுத்து அயச்சட்டியில்ப் போட்டு வறுத்து காடியிற் கழுவி வேலம்பட்டைக் கியாழத்தில்க் கொதிப்பித்து திரும்பவும் காடியில்க் கழுவி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

சாந்த சுத்தி

சாந்தத்தைப் பழரசத்திலுங் காடியிலும் மோரிலும் கொதிக்க வைத்தெடுத்து பிறகு சானி நீரில் எழுதிரம் காச்சிக் காச்சித் துவைக்கவும் சுத்தியாம்.

தொட்டி சுத்தி

நாவும் முலைப்பால் வெள்ளாட்டுப் பாலிலும் தனித்தனிப் பத்துநாழிகை ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

தொட்டிப்பாஷாணம் கெந்தக சுத்தி

துண்டுதுண்டாய் நறுக்கிக் கிளிக்கட்டி நெல்லில் அவித்து யெடுத்துக் கொள்ளவும்.

பொன்னிமிளை சுத்தி

பொன்னிமிளையை மூனுநாள் காடியல் ஊறவைத்து பின் கிருஉக்னா அபிரேக்குத்தாள் ஒரு படியெடுத்து மூனுபடி கோமியத்தில் வேக வைத்து எடுத்து உலத்தி நெல்லு சேர்த்து கிளிக்கட்டி காடியில் தோய்த்து யிறங்குந் தெளுவை நீக்கி உணர்த்திக் கொள்ளவும்.

சகஸ்தரபேதி சுத்தி

நாரத்தங்காய் ரசத்தில் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

தெங்கொட்டை சுத்தி

சலத்தில் ஊறவைத்து மறுநாள் மூக்கை வெட்டி நீக்கி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

சிவதை சுத்தி

பசும்பாலில் அவித்தெடுத்து உலத்தி வைத்துக் கொள்ளவும்.

அமுக்கிரா சுத்தி

ஆவின்பாலில் அவித்துஎடுத்துக் கொள்ளவும்.

சுக்கு சுத்தி

மேல்தோல் சீவி சுண்ணாம்பு பூசி உலத்தி எடுத்துக் கொள்ளவும்.

மிளகு சுத்தி

புளித்த மோரில் மூன்று நாள் ஊறவிட்டு வறுத்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

திப்பிலி சுத்தி

திப்பிலியை பழரசத்தில் ஊறவைத்து எடுக்கவும்.

நேர்வாள சுத்தி

புரசம்பூவைப் பிச்சுப் போட்டுத் தண்ணீரில் ஊற வைத்து நேர்வாளங் கொட்டையை 8 நாள் ஊற வைத்து முளை விட்டு யெடுத்து வைத்து மருந்துகளுக்கு உபயோகப் படுத்திக் கொள்ளவும்.

ஓமம் சுத்தி

ஓமத்தை சுண்ணாம்புத் தெளிவு நீரில் ஒரு சாமம் ஊற வைத்து உலத்தியெடுக்கவும்.

இருசீரகம் சுத்தி

சீரகம் கருஞ்சீரகம் இதுகளை சுண்ணாம்பு நீரில் ஏழுசாமம் ஊற வைத்து உலத்தி யெடுக்கவும்.

ஊமத்தன் விரை சுத்தி

ஊமத்தன் விரையை ஒருசாமம் சலத்தில் ஊற வைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

குக்கில் சுத்தி

வேப்பம்பட்டையை யிடித்துக் கஷாயம் வைத்து அதில் குக்கிலைத் தோலேந்திரமாக முடிந்து காச்சி - 5,6 தரம் வச்சு வச்சுப் பிழிந்து வைத்து அப்பால் புரசம்பட்டையாவது ஊ பூவாவது கசாயம் வைத்து செய்ய சுத்தியாகும்.

எட்டிக்கொட்டை சுத்தி

எட்டிக் கொட்டையை நெல்லில் அவித்து சிறுகீரை ரசத்தில் ஒரு சாமம் ஊறியபின் தேத்தாங் கொட்டை ரசத்தில் வேகவைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

கொம்பரக்கு சுத்தி

நல்ல சலத்தில் போட்டு அடுப்பில் வைத்து யெரித்தெடுக்கவும் இப்படி மூன்று முறை எரித்தெடுத்துக் கொள்ளவும்.

மாசிக்காய் சுத்தி

பசுநெய்யில் வறுத்து வெடித்தபிறகு எடுத்துக் கொள்ளவும்.

எண்ணெய் சுத்தி

எவ்வித எண்ணெயானாலும் நல்ல சலத்தில் விட்டு -4 நாழிகை சென்று எடுத்துக் கொள்ளவும்.

அமுக்கிரா வேர் சுத்தி

ஆவின் பாலில்க் கொஞ்சம் அவித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

87. அகத்தியர் திராவகம்

செம்பு சுத்தி

தானென்ற செம்பதுவும் பலந்தா னொன்று
சாதகமாய்க் குகையில்நின் றுருகும் போது
சானென்ற தயிலமது மூன்றுதுளி குத்தக்
கடுராகங் கடுராகஞ் சிகப்போ மெத்த
வூனென்ற செம்பிட வூறல் போச்சு
உத்தமனே செம்பொன்னே யாச்சு யாச்சு
தேனென்ற தங்கமொன்று செப்பி ரண்டு
சிறப்பான வெள்ளியது வேழுங் கூட்டே

318.

கூட்டியல்லோ வுருக்கிடவே பொன்று மாகுங்
குறையாம லெட்டரையோ காணுங் காணும்
நீட்டியல்லோ திநந்தோறுந் தயிலந் தாநும்
நினைவாகப் பணவிடைதான் மண்டலமே கொள்ள
ஆட்டியல்லோ நோய்களெல்லா மகன்று போகு
மப்பனே விந்துமெத்த வதிக மாகும்
பூட்டியல்லா விதிேனாடு செய்ரசமுங் கொண்டால்
பொன்போலக் காயமது சித்தி யாமே

319.

...26

செம்பு சுத்தி

தாயான வேதைக்கிச் செம்பு சுத்தி
சாற்றுகிறேன் புலத்தியனே கேளு கேளு
வேயான புளிமோரில்ப் பசுமஞ்ச ளிட்டு
விரைந்திடித்துப் . பிழிந்துசொண்டு யிதிலே செம்பை
ஓயான யுருக்கியிடு பதினொருக்கா லப்பா
உத்தமனே யிதின்பிறகு சாய்க்கச் கேளு
வாயான ஞசனிக்காய் சாரதி னுள்ளே
வாத்திடாய் பதினொருக்கால் வளமாய்த் தானே

331

செந்தக சுத்தி

வச்சாதாரு தண்ணியைத்தா விழுத்துப் போட்டு
மைந்தனே முன்போலே கரைத்து வாரு
கச்சதொரு தினமஞ்சு காஞ்ச பின்பு
கலருகாம விழுத்தல்லோ வேரை வாரு
ஒச்சதொரு தினம்பத்து காய்ப் போடு
உத்தமனே யிப்படித்தாமும் முறையே வாரு
நச்சதொருசெந்தகத்தின் ஊரல்ப் போகும்
நலமான சுத்தியது நன்றாய்ப் பாரே

450

பாரப்பா வெண்ணொச்சிச் சாற்றி னுள்ளே
பரிவாசச் சூடனையும் கரைத்துக் கொண்டு
நேரப்பா இருபத் தஞ்சுதிரஞ் சாய்க்க
நிரையான செம்பதுவுஞ் சுத்தி யாச்சு
வேரப்பா வெள்ளியெட்டுச் செம்பு ரெண்டு
விளங்கிநின்று உருக்கையிலே களங்க மீய
ஊரப்பா ஆனியொத்த பொன்னு மாகும்
உத்தமனே ஊரலில்லை உரைத்துக் காணே

332

136. அகத்தியர் வாகடம்

சுத்தியறியும் படி

பால ரச சுத்தி

காணப்பா சூதமொரு பலந்தான் மூன்று
கல்வத்தி லமத்தியே மஞ்சன்த் தூ ளால்

தோணப்பா மத்தித்து ஒட்டரையின் றா ஞுஞ்
சுகமான வெத்திலையின் சாறு விட்டு
லூணப்பா ஹனின் தனித்தனியே கடிகை மூன்று
வுறத்தேய்த்து திரும்பவதை யூதிப் போட்டு
பூணப்பா தாழைநீர்ம வாக்காய் நீரும்
புகழான செம்பரத்தம் பூவின் சாரே

96

சாராகும் வெத்திலைச்சார் பழுபாகல்க் கிழங்குந்
தனித்தனியே யங்கோலச் சாறுஞ் கூட்டி
மாறாமல் சித்திலைப்பால் கரிப்பான சாறு
வாயுவறுஞ் சாரணைச் சார்ரசஞ் சாறுங்
கூறாகுங் கொண்டையுடன் பட்டை சாறுங்
கொத்தோடே மும்மூன்றுங் கடிகை மத்தி
வராக யிப்படி மத்தித் தாக்கால்
வாலைரச மாகுமப்பா மைந்தா பாரே

97

25. சரக்கு சுத்தி

பாரப்பா யிருபத்தி அஞ்சு சுத்தி
பாடுகிறேன் திரிகடுகு திரிபலையு மிக்க
சீரப்பா மரமஞ்சள் கற்கண்டு சர்க்கரையுஞ்
சீரான சம்பளமு முந்திரிங்க யுடனே
பேரப்பா கொமட்டிப் பொன்முசுட்டை நாரி
பிளியாரை கொடுவேலி மணத்தக் காளி
நீரப்பா கற்றாழை வாய்விளங்காங் கெந்தி
நேந்தகருஞ் சிரகமுங் கோஉஷ்ட்டந் தானே

98.

கோட்டமொடு நாயுருவி யிருபத் தஞ்சுங்
கூறான நீர்கொண்டு கஉஷாயங் கொண்டு
மாட்டமுடன் மத்திந்துக் கடிகை மூன்று
அப்பனே வெவ்வேறு செய்தா யானால்
வூட்டலாங் குளிகைக்கும் விஉஷத்துச் செல்லாம்
வுத்தமனே வேதையாம் நோயுந் தீரும்
பாட்டலாஞ் சூதத்தா லல்லோ சித்தர்
பாடினார் நாள்தோறும் பாடி னாரே

99.

செந்தி சுத்தி மனோசிலை சுத்தி

ஊ பாடினதோர் செந்திச்சி சுத்தி யென்னப்
பசுவின் நெய்யி லிட்டுருக்கிப் பாலிற் சாய்ப்பார்
ஆடினதோர் சுத்திய விளக்த்த துக்கு
மப்படியே யேழுதிர முருச்சிச் சாய்ப்பாய்
நாடினதோர் மனோசிலையின் சுத்தி சொல்வோம்
நறுக்குவாய் பணம்போலே நன்றாய் நீதான்
முடினதோர் கிழிகட்டி யாட்டு நீரில்
முதிரவே தோளேந்திர மெரித்து வாங்கே
100

தாளக சுத்தி

யெரித்திடுவா யுளுந்துவெந்த தண்ணீர்விட்டு
யெரித்திடுவாய் மனோசிலைதான் சுத்தி யாச்சு
மறித்திடிலோ ரில்லையப்பா துறைச்செல்லா மாகு
மகத்தான தாளகத்தின் சுத்தி கேளு
பரித்திடுவாய் பண்போலே தாளகத்தை வெட்டிப்
பருஞ்சீலை தனைமடித்துக் கிழிதான் கட்டி
யெரித்திடுவாய் தோளேந்திரங் கோமியத்தி னாலு
மப்பனே காடியா லவித்தி டாயே
101.

சாதிலிங்க சுத்தி

ஊனிஅவித்திடுவாய் சுன்னநீர் பூசனிக்காய் நீர்
லாவின்பால் ரசம்பட்டைச் சியாழத் தாலு
மவித்திடுவாய் மூன்றுதின மூறப் போட்டு
அரச/சுரா யெடுத்திடவே சுத்தியாகு
மவித்திடவே சாதிலிங்கஞ் சுத்தி கேளா
யப்பனே குப்பிவைப்பை நொறுக்கித் தட்டி
யவித்திடுவாய் பழச்சாத்தில் முலைப்பால் தன்னில்
லடவாக யிருசாமம் வுறப் போடே
102

நாக சுத்தி

ஊறவே லிங்கமது சுத்தி யாகு
மூட்டுவாய் துறைச்செல்லா முறைத்துப் போகும்
சீறிநின்ற நாகசுத்தி தன்னைக் கேளு
செப்பரிய யென்னையாம் பாலு மாகு
மீறவே மோராகுங் காண நீராம்

வெண்மாட்டுக் கோமியமாம் பழச்சா றாகும்
வீறவே யெருக்கம்பா லிவைகள் தன்னில்
வெந்துருக்கிச் சாய்த்திடவே சுத்தி யாமே

(103)

வங்க சுத்தி

சுத்தியென்ற நாகமப்பா மனிசட் சாகுஞ்
சின்னியென்னு சுத்தத்துக் காகுமது நீறுக் காகுஞ்
சித்தியென்று செந்தூ ர் மருந்துக் காகுஞ்
சித்தரெல்லாஞ் சுத்தித்னைத் துறந்தா ரில்லை
பத்தியப் .... திருவங்க மிப்படிதா னுருக்குப்
பாங்காகச் சாய்த்திடவே சுத்தி யாகும்
வெத்தியுமும் வெள்ளைக்குச் சுத்தி தனை சொல்வேன்
வெட்டடா பணம்போலே பொடியாய்த் தானே

(10 4)

வெள்ளை சுத்தி எலிபாஷாண சுத்தி

தானென்ற பொடியதனைக் கிழிபோல்க் கட்டித்
தனிச்சுன்ன நீர்க்குள்ளே தோளேந்திர மாட்டுத்
தேனென்ற ஆவின்பால் சாணிப் பாலாந்
திறவாமல் மூடியதை யெரித்து வாங்கு
வானென்ற பாஷாணம் நல்ல சுத்தி
மாட்டுவாய் துறைக்கெல்லாம் சுத்தி யாகுந்
தீனென்ற யெலிவிஷத்தின் சுத்தி கேளு
சிறுக்கீரை யாவின்பால்க் சாணச் சாறே

(105)

நாபி சுத்தி

சாறுகளித் தோளேந்திர மாக வாட்டித்
தயவாக யெடுத்திடவே சுத்தி யாகும்
வேறாக நாவியுட சுத்தி சொல்வேன்
வெண்பருத்திச் சாத்திலிரு சாமம் போட்டு
மீறாமல்க் கோமியத்தி லப்படியே செய்து
மீண்டுமது யேரண்ட யிலையில்ச் சுத்தி
மாறாம லிலைவாட்டி யெடுத்துக் கொண்டு
மைந்தனே துறைக்கெல்லா மாட்டு மாட்டே

(106)

மாட்டுவாய் சீந்தியுட கியாழத் திட்டு
    மருவியதைத் தோளேந்திர மெரித்து வாங்கி
யூட்டுவாய் கோமியத்தால்க் கழுவ சுத்தி
    யுத்தெருக்கம் பாலிலே யூறப் போட்டு
போட்டுவாய் கோமியத்தில் கழுவ சுத்திக்
    குத்தமது ணாவிசுத்தி கூர்ந்து கேளு
ஆட்டுகிற வரப்பொடியின் சுத்தி தன்னை
    யறையுறேன் நன்றாக வறையு றேனே

107.

அரப்பொடி சுத்தி

அறையிறே னய்ச்கின்னி யொன்று வாங்கி
    யப்பனே யெள்ளெண்ணை யதற்குள் விட்டுச்
குறையா யொருசாமம் வறுத்து நன்றாய்
    குமுறவே காடிவிட்டுக் கழுவச் சுத்தி
முறையாகக் கருவேப்பம் பட்டைச் சாத்தில்
    முசியாம லிருசாமம் வேக வைத்து
நிறையாகக் காடியிலே கழுவிப் போட்டு
    நீட்டுவாய் அயசுத்தி நிலைத்த போக்கே

108.

அப்பிரக சுத்தி

போக்காக வப்புரக் சுத்தி தன்னைப்
    புட்டுகிறேன் அப்பிரகம் படிதா னொன்று
வாக்காக கோமியந்தான் படிதான் மூன்று
    வகைகண்டு சமனாக விரவி வைத்து
வீக்குவா யிரண்டுபடி நீர்தான் வத்த
    வெந்தபின்பு சுணையுள்ள நெல்லிற் சேர்த்துத்
தாக்கியே கிழிகட்டி பிளித்த காடி
    தனில்விட்டுக் கசக்கிடவே கரையும் பாரே

109.

தாம்பிர சுத்தி

கரைத்தந்த காடியெல்லாந் தெளிய வைத்துக்
    கலங்காம லிறுத்தப்பா வுலர வைத்து
நிரைத்ததொரு செந்தூரம் பற்பம் பண்ணி
    நிலைதந்த நோயெல்லாம் நீராய்ப் போகும்
தரைத்துளிர் தாம்பிரத்தின் சுத்தி கேளு
    சல்லிப்போல்த் தாம்பிரத்தை நறுக்கி வாங்கி

நிரைத்திடுவாய் பிளித்தமோர் காணச் சாத்தில்
நீயெழு தரங்காச்சி துவைத்தி டாயே
110.

துவைத்திடுவா யேழுதிரம் ஓருக்கம் பாலில்ச்
சொல்லுகிறேன் நல்லெண்ணைச் கோமி யத்தில்த்
துவைத்திடுவா யிதுகளிலே காச்சிக் காச்சிச்
சுவாத்தியாந் தாம்பரத்தைச் சுட்டுச் சுட்டு
துவைத்திடவே காந்தசுத்தி கூட்டக் கேளு
துதிபத்துங் காந்தத்தைத் துண்டாய் வெட்டே
111

காந்த சுத்தி

வெட்டியதோர் காந்தத்தில்ச் சம்பீரச் சாறு
வெகுநாளைச் காடியுடன் பிளித்த மோரிற்
கொட்டிடுவாய் மூன்றுதினம் வத்த வத்தக்
கூட்டடா துறைக்கெல்லாம் லோகத் தோடு
மட்டில்லை காயசித்தி லோகசித்தி யாகு
மப்பனே நிமிளிசுத்தி யறையக் கேளு
வட்டியுறு நால்வகையும் நொறுக்கிச் கொண்டு
வாழையுட கிழங்குனீர் வாங்கு வாங்கே
112

நிமிளை சுத்தி

வாங்கியே நிமிளையிட்டு யெரித்து மைந்தா
வைத்திடவே சுத்தியா மயக்க மில்லை
பாங்கியாந் துத்தத்தின் சுத்தி கூட்ட
பணம்போலே நொறுக்கியதைக் கிழியாய்க் கட்டி
யாங்கியா மமுரியிலே யேழு சாம
மாறட நீர்தனிலே யிரண்டு சாமம்
தேங்கியதைத் தோளேந்திர மெரித்து வாங்கு
சித்தியாஞ் சுத்தியாம் போகத் தூ ட்டே
113.

குக்கில் சுத்தி

ஊட்டவுந்தான் குக்கில்தனை சுத்தி செய்ய
உத்தமனே யிடித்ததனை கிழிதான் கட்டி
மூட்டுவாய் திரிபலையுந் தேவ தார
முதிர்ந்துநின்ற பேய்ப்புடலுங் கியாழம் பண்ணி
யாட்டுவாய் தோளேந்திர நாலு சாமம்
அதின்பிறகு பேய்ப்புடலின் பத்திரி கூடக் 114.

தொட்டி சுத்தி

களங்கம்போழ் தொட்டிக்கி சுத்தி சொல்லில்
 கட்டிதனை நொறுக்கியதை கல்வத்தி லிட்டுக்
களங்கமற நெல்தேறுஞ் சரியாம்ச் சேர்த்து
 கலக்கியே யூறவைப்பாய் யெட்டு னாள்தான்
களங்கறவுந் தோளேந்திரங் காணுஞ் சாத்தில்க்
 காச்சிடாய் தொட்டியங்கே சுத்தி யாச்சே
115

கற்பூரசிலை சுத்தி

ஆச்சப்பா கற்பூரச் சிலையை வாங்கி
 யடவாக நொறுக்கியதை கிழிகட்டி வைத்து
பாச்சப்பா ஆவின்பாலிற் தோளேந்திர மாகப்
 பால்வைத்து மட்டுமங்கே யெரித்துப் பின்னும்
காச்சப்பா வயக்குகின்னிக் குள்ளே வைத்துக்
 கடியதொரு யல்லி நீர்த்தா லாட்டு
மூச்சப்பா கலாசத்து சுத்தி யச்சு
 மூட்டிடுவாய் ரைக்கெல்லா மூட்டு மூட்டே
116

நேர்வாள சுத்தி

மூட்டவே நேர்வாள சுத்தி கேளு
 முழுமேதிச் சாணியிலே வாளம் போட்டு
ஆட்டுவாய் கமலாக்கினியா லத்தை யப்பா
 ஆறவிட்டு யெடுத்திதனைத் தோடு போக்கி
மூட்டுவாய்க் குத்தமறும் சுத்தி யாகு
 முறவாகுஞ் சரக்கோடு யூடு பந்தாம்
நீட்டியே சுத்திவகை மெத்த வுண்டு
 நினைவுகொண்டு யிவ்வளவுஞ் சொன்னேன் பாரே
117.

67.

அகத்தீசர் சௌந்த சிந்தாமணி - 650

செந்தகம் சுத்தி

செந்தகம் சுத்தி தான்கேளீர்
 கிளந்த பசுவின் பால்மோராம்
வந்த காடி வெள்ளாடு
 மருவும் தெந்தேன் பூசனிக்காய்
விந்தைமாதளை சம்பிராசம்
 மூத்த கருப்பஞ் சார்தன்னில்
சந்தேக மில்லாமல் யிவ்வயில்
 தானே சுத்தி பண்ணுவதே (504)

மண்டூர செந்தூர சுத்தி

மண்டூரத்தைக் கொண்டுவந்து
மருக யிடித்துப் பொடியாக்கி
மசான்ட னொச்சி வெற்றிலையும்
கூடுஞ் சாற்றில் மும்மூன்று
விண்ட காச்சி யூறவிட்டு
மிகுந்த ஆட்டின் கோமியத்தில்
ரண்டு மூன்று னாளூற
நற்சுற் றாழஞ் சாறாமே

26. அகத்தியர் சருக்கிடை சூத்திரம்

தாம்பிர சுத்தி

அருளான தாம்பிரத்திச் சுத்தி செர்ல்வேன்
அப்பனே தாம்பிரந்தான் பலந்தா னொன்று
மருளாதே தேசிநீர் தன்னில்ப் போட்டு
மைந்தனே யெட்டுநாள் ஆற விட்டு
வெளளான புளிநடலை கிழங்கு சாறும்
மேவியதோர் பழச்சாறு யெருமை மோரும்
மருளான யனவமூன்று சமனாய்க் கொண்டு
அப்பனே படிமூன்று அளந்து வாரே
(235)

அளந்துமே கொழுக்காயி பலந்தா னொன்று
அதீதமாம் வெங்குன்றி பலந்தா னொன்று
யிசழந்துமே புளிபொருக்கு பல மொன்று
யிதமான சாரமொன்று சல்சுன்ன மொன்று
தெளிந்துமே அா ளாக யிடித்து நன்றாய்
சிறப்பாக முஞ்சாத்தில் கலக்கி டாயே
(236)

கலக்கியே தயிர்போலே பண்ணிக் கொண்டு
கனமான தாம்பிரத்தைக் குகையி லிட்டு
நலக்கியே யெழுதர முருக்கி சாய்க்க
நாடிகின்ற வுந்தைல்லா மாற்றாப் போகும்
பாலக்கவே யிச்செம்பில் வேதை விட்டால்
பிலமான மாத்தேமும் வண்ணங் காணும்
குலக்சமாம் தாம்பிரத்தான் சுத்தி நன்றாய்
சொல்லவிட்டேன் சூட்சாதி சூட்சந்தா னாமே
(237)

264. அநுபவ வைத்தியம்

அரிதார சுத்தி

264. அநுபவ வைத்தியம்

அரிதார சுத்தி

சுண்ணாம்புக்கல் குழியாகப் பண்ணி அரிதாரத்தை சீலையில் முடிந்து நடுவே வைத்து தண்ணீர்விட்டு வெந்த பிறகு எடுத்து ஆறவிட்டு எடுத்துக் கொண்டு அவிழ்தங்களுக்கு கூட்டிக் கொள்ளவும் செந்தூரம் பண்ணவேணுமென்றாலும் யிப்படி பண்ணிக்கொள்ளவும்.

-

இரசம் சுத்தி

இரசத்தை குழிக்கல்லிலே விட்டு மஞ்சள்பொடி போட்டு இரண்டு நாழிகை அரைக்கவும் ஓட்டரணை போட்டு அரைத்து சீலையிலிட்டுப் பிழிந்து கொண்டு பின்னையும் குழிக்கல்லில் விட்டு நல்ல சந்தனத் தண்ணீர்விட்டு தேவதாரம், செஞ்சந்தனம், முரக்கம்பட்டைச்சாறு, வெத்திலைச்சாறு, பாகையிலைச்சாறு, நிலப்பனைக்கிழங்குச்சாறு, வேலிப்பருத்தியிலைச்சாறு, பொடிவேலிச்சாறு, அழிஞ்சி வேர் சாறு, ஊமத்தியிலைச்சாறு, கையாந்தகரைசாறு, சாணைச்சாறு, யிந்தசாறுகளில் இரண்டு நாழிகை அரைக்க சுத்தியாம்.

-

கெவுரி சுத்தி

கெவுரி பொடிபண்ணி கரண்டியிலிட்டு நெய்விட்டு ஏழு கொதிவர எரியிடவும் சுத்தியாம்.

நிமிளை சுத்தி

நிமிளையை சின்னதாக யிடித்து சீலையில் முடிந்து கோமியம், காடி, வாழைத்தண்ணீர்யிவற்றில் ஒவ்வொன்றிலும் யிருசாமம் எரியிட சுத்தியாம்.

மாஉசிகம்

மாஉசிகம் தேனிலரைத்து சீலையில் முடிந்து கொள்ளுச் சாற்றில், கோமியத்தில் காடியில் இந்தப்படி வைக்கு ஒருநாள் யிந்தச் சாற்றில் தோலாம்ந்திரமாக மூன்று நாட்கள் எரியிடவும்.

சாதிலிங்க சுத்தி

சாதிலிங்கம் முலைப்பாலில் அரைக்கவும் இல்லாவிட்டால் எலுமிச்சம் பழச் சாத்திலே அரைக்க சுத்தியாம்.

வெண்கார சுத்தி

வெண்காரத்தை நெருப்பில்போட்டு கொதிக்கவிட்டு, காடியில்

போட்டு கொதிக்கவிட்டு காடியில் எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் காச்ச சுத்தியாம்.

சுருசி சுத்தி

சுருசி தயிலம் அரைத்து அடைபண்ணி சட்டியிலிட்டு சிவக்கச் காய்ச்ச சுத்தியாம்.

பெருங்காயம்

பெருங்காயம் - விளக்கெண்ணையில் வேக வைக்க சுத்தியாம். ஆட்டுப்பாலில் வேக வைக்க சுத்தியாம்.

இந்துப்பு சுத்தி

இந்துப்பு-கோமியத்திலாவது எலுமிச்சம் பழச்சாத்திலாவது அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

எவாச்சாரம் சுத்தி

எவாச்சாரம் மஞ்சள்சாறும் கமுனீரும் விட்டரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

சத்திசாரம் சுத்தி

சத்திச்சாரம் எலுமிச்சங்காயிலாவது கோமியத்திலாவது மூன்று நாழிகை அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

தொட்டிப் பாஷாணம் சுத்தி

நலுவலாக நறுக்கி சீலையில் முடிந்து பசுவின் கோமியத்தில் மூன்று நாட்கள் வைக்க சுத்தியாம்.

சிலாசித்து சுத்தி

சிலாசித்து நெய்தல்கிழங்கு சாத்தினால் அரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

பெருங்காயம் சுத்தி

பெருங்காயம் தாமரைக்கிழங்கு சாத்திலரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

மிளகு

மிளகு-எலுமிச்சம்பழச்சாத்திலரைத்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

பெரியதிப்பிலி

பெரிய திப்பிலி செம்பிளியாட்டுக் கோமியத்திலாவது

காடியிலாவது ஒரு சாமம் அரைக்க சுத்தியாம்.

ஊமத்தை விரை

ஊமத்தை விரை -எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு ஒரு சாமம் ஊறப் போட சுத்தியாம்.

சுக்கு

சுக்கு-மேல்புறனி சீவிப்போட்டு கல்சுண்ணாம்பு தடவி வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

ஓமம்

ஓமம் சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் ஊறப் போட்டு வறுக்க சுத்தியாம்.

குக்கில் சுத்தி

குக்கில் பொடி செய்து பேய்ப்புடல் வேப்பம்பட்டை, ஆடாதொடை சரியாகக் கூட்டி நீரிட்டு வடித்து குக்கில் கலந்து வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

சிறு திப்பிலி

சிறுதிப்பிலி கொடிவேலிச் சாத்தில் ஒரு சாமம் ஊறப்போட சுத்தியாம்.

வாலுளுவை மிளகு

மிளகு காடியில் ஊறப் போட்டு வெயிலில் வைக்க சுத்தியாம்.

குங்கிலியம் சுத்தி

குங்கிலியம், வேப்பம்பட்டை, சண்டங்கத்திரிவேர், பேய்ப்புடல் ஆடாதோடையிலை யிவை வகைக்கு பலம்-1 கூட்டி துவைத்து குறுணி தண்ணீரில் விட்டு யிருநாளியாகக் காய்ச்சி பானையில் சீலை கட்டி குங்கிலியம் மேலே வைத்து மூடி எரியிட்டு மெழுகு பதமானால் யிறக்கவும் அந்தத் தண்ணீரிலே கழுவ சுத்தியாம்.

எட்டிக்கொட்டை

எட்டிக்கொட்டையைப் பிளந்து நஞ்சு வாங்கிப்போட்டு காடியில் மூன்று நாட்கள் ஊறப்போட்டு எடுத்து கோணிமேலே தேச்சுப போட்டு வெயிலிலே உலரப் போட்டு எடுக்க சுத்தியாம்.

நாபி

நாபி-கோமியத்திலே அறுபது நாழிகை ஊறப்போட்டு எடுக்க சுத்தியாம்.

ஒருபலம் மிளகு அரைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் நாபி பிளந்து போட்டு வேகவைத்து அறுபதி நாழிகை ஊற சுத்தியாம்.

~~[illegible]~~

நேர்வாளம்

எருமைச்சாணியில் அரைக்கீரையில் கத்தாழைச் சாத்திலே வேக வைக்கச் சுத்தியாம்.

எலுமிச்சம் பழச்சாத்திலூறப்போட மிகுந்த சுத்தியாம்.

கெந்தகம்

வேணுமென்ற கெந்தகம் வாங்கிவந்து கரண்டியில் போட்டு நெய்விட்டுருக்கி பாலில் சாய்க்க வில்லையாம்.

நேர்வாள சுத்தி

நேர்வாளம் - சாணியில் கொதிப்பிக்க ஒருபடி காடியில் வேக வைக்க சுத்தியாம் எலுமிச்சம்பழத்திலடைத்து உமிக்காந்தலில் முந்தி வைத்து எடுக்க சுத்தி.

பசும்பாலில் வேக வைக்க சுத்தியாம்.

சாதிலிங்க சுத்தி

சாதிலிங்கம் மூன்று நாட்கள் முலைப்பாலில் ஊறவைத்து எடுக்க சுத்தியாகும்.

பாஷாணம் சுத்தி

எருமைச்சாணியில் வேக வைக்க சுத்தி.
பசும்பாலில் இரண்டு நாழி வேக வைக்க சுத்தியாம்.

சிறுகீரையில் வேக வைக்க சுத்தி
எலுமிச்சம் பழத்திலடைத்து ஒருபுடம் போட சுத்தியாம்.

மனோசிலை சுத்தி

மனோசிலை பொட்டணங்கட்டி வெள்ளாட்டுக் கோமியம் அரைப்படியில் தோலாந்திரங்கட்டி எரிக்க கொங்கினாலுருகிப்போம் பொங்காமல் வேக வைக்க சுத்தியாம்.

...38

துரிசு சுத்தி

துரிசி பசுவின் தயிர் வார்த்தரைத்து அடை தட்டி புதஓட்டில் சுட்டு எடுத்துக் கொள்ளவும். கந்தரம் பொடி பண்ணி மெல்லிசு சீலையில் கட்டி தோலாந்திரத்தில், கழுதை மூத்திரத்தில் மூன்று நாட்கள் ஏழுசாமம், ~~ரெ~~ கோமூத்திரத்தில் ரெண்டு சாமம் எரிக்கச் சுத்தியாம்.

மாடசி சுத்தி

மாடசி தேனிலரைத்து பாம்பு பொம்புலே உருட்டி வளைத்து கொள்ளு சாறு, கோமூத்திரம், காடி யிவைகளிலே ஒவ்வொன்று நாலுசாமம் தோலாந்திரத்தில் சுத்தியாம்.

தாளக சுத்தி

அரிதாரம் மடலாக உரித்து இரட்டை மடிப்பு சீலையிலே கட்டி கோமூத்திரத்திலே காடியிலே மூன்று சாமம் எரிக்க சுத்தியாம்.

மனோசிலை சுத்தி

மனோசிலை வெள்ளாட்டு கோமூத்திரத்தில் காடியிலாகுதல் தோலாய்ந்திரங்கட்டி மூன்று சாமம் எரிக்க சுத்தியாம்.

கெவுரி பாஷாணம்

கெவுரி பாஷாணம் - எலுமிச்சன்சாறு வார்த்தரைத்து உருட்டி தோலாந்திரங்கட்டி கல் சுண்ணாம்பு கரைத்து அத்தண்ணீரில் ஒரு சாமம் எரிக்க சுத்தியாம்.

கெவுரி வெங்காரம்

கெவுரி வெங்காரம் - சாணியில் கழுவிப் போட சுத்தி. அல்லவென்றால் நெருப்பில் பொரித்துக் கொள்ள சுத்தியாம்.

பால்துத்தம்

பால்துத்தம் அரைத்துப் பொடி செய்து ரெட்டை மடிப்பு சீலையில் கட்டி தோலாந்திரமாக(சுண்ணாம்பு நீரில்) சுண்ணாம்பு நீத்தில் ஒரு-நாளெரிக்க சுத்தியாம்.

எலிபாஷாணம்

எலிபாஷாணம் தேனிலே வேக வைக்க சுத்தியாம்.

நாபிசுத்தி

நாபியை பாக்குப்போலே வெட்டி கோமூத்திரத்திலே ஒரு நாளெரிக்க சுத்தியாம்.

குக்கில் சுத்தி

குக்கிலம், தோலாந்திரமாய்க் கட்டி கடுக்காய், தானிக்காய், நெல்லி முள்ளி தனித்தனியே கஷாயத்தில் வைத்து ஒவ்வொரு சாமம் எரிக்க சுத்தியாம்.

இந்துப்பு சுத்தி

இந்துப்பு காடியில் நனைத்து வெய்யலில் வைக்க சுத்தி, உப்புக்காச்சி உப்பு மோரிலே நனைத்து வெய்யலிலே வைக்க சுத்தி.

வளையலுப்பு

கோமூத்திரத்தில் மூன்றுவட்டம் வறுத்துக்கொள்ள சுத்தியாம்.

சத்தியச்சாரம்

சத்தியச்சாரம்-கோமூத்திரம், காடி வகர்த்தரைக்க சுத்தியாம்.

எவாச்சாரம்

எவாச்சாரம்- அரிசி கழுவின தண்ணீரிலே அரைத்து ஒரு நாழிகை வெய்யலிலே வைக்க சுத்தி

தொட்டிப் பாஷாணம்

தொட்டிப்பாஷாணம் பொடி செய்து சீலையில் கட்டி மூன்று நாட்கள் கோ-மூத்திரத்தில் எரிக்க சுத்தி.

சிலாசித்தி

சிலாசித்து நெய்தல் கிழங்கு சாத்தில் அரைக்க சுத்தி.

சாயம்

சாயம்-தாமரையிலைச் சாத்திலரைத்து ஒரு சாமம் வெயிலில் வைக்க சுத்தி.

ஆனைத்திப்பிலி

ஆனைத்திப்பிலி -காடியில் ஆட்டுமூத்திரத்தில் நனைக்க சுத்தி.

ஊமத்தன்விரை

ஊமத்தன்விரை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றில் ஒரு சாமம் ஊறப்போட சுத்தி.

எட்டிவிரை

எட்டிவிரை தேற்றான்வேர் சாற்றில் இரண்டுநாழிகை

எரிக்க சுத்தி.

மிளகு

மிளகு-புளித்தமோரில் ஊற வைத்து வறுத்துக் கொள்ள சுத்தி.

சீரகம்

சீரகம். கருஞ்சீரகம் இரண்டும் வெயிலிலே இரண்டு சாமம் உலத்த சுத்தியாம்.

262. வைத்தியம் பலதிரட்டு - பாகம்-1

இரசம் சுத்தி

அழிஞ்சிப்பட்டை, மாதளையில் இரசத்தில் உள்ள விஷம்போம் கொடிவேலிப்பட்டை சூரணத்தில் மத்திக்க இரசத்தில் உள்ள கோஷ்டம் போம் கொன்றைவேர்பட்டை சூரத்தில் மத்திக்க இரசத்தில் உள்ள வேதம் தீரும். சுத்தாளம்வேர் சூரணத்தில் மத்திக்க இரசத்தில் உள்ள எழுபுரையும் தீரும். இந்தப்படி இரசம் சுத்தி பின்பும் இரசம் செங்கல் பொடியில் மத்திக்க பிறகு கொன்றைப்பட்டையில் மத்திக்க பிறகு சுத்தாழை சாத்தில் மத்திக்க பிறகு வெள்ள்ள சீலையில் கொட்டிபிழிய சுத்தியாம்.

நேர்வாள சுத்தி

நேர்வாளம் ஒடு நஞ்சுவாங்க பொட்டணங்கட்டி எருமைச்சாணி காடியில் கரைத்து உள்ளே போட்டு ஒரு சாமம் எரித்துக் கழுவி சுத்தாழை சாற்றில் இரண்டுநாழி புடம் எரிக்கவும். கழுவி சேர்த்து தண்ணீரில் புடமிடவும் நெய்யில் புடமிடவும். புடத்துக்கு ஒரு திரம் கழுவவும் சுத்தியாம். சுத்தியான பருப்பை சுக்குபொடி போட்டு கட்டி வைக்கவும்.

இரசம் சுத்தி

இரசத்தை கல்வத்தில் வார்த்து இரண்டு நாழிகை அரைக்கவும். ஒரு விராகனெடை இரசத்துக்கு ஒரு பணவெடை ஒட்டரை கலந்து வெயிலில் வைக்க இரண்டு நாழிகை உலர்ந்தால் மெல்லிய சீலையில் அரித்துக் கொண்டு கல்குழியில் வார்த்து நல்ல சந்தனச்சாறு, வெத்திலைச்சாறு, பாசெலைச்சாறு, நிலப்பனைச்சாறு, கோவையிலைச்சாறு, நுணாப்பட்டைச்சாறு, கொடிவேலிப்-பட்டை சாறு பொன்னாவரை வேர்ப்பட்டை சாறு, பொன்னூமத்தை பட்டை சாறு, கையாந்தகரை சாறு, வேளை சாறு மிந்தஇலை பட்டை சாத்தில் அரைக்க எழுபுரையும் அறும்.

பச்சை நாபி சுத்தி

நாபியை பாக்கு பிளவுபோலே வெட்டி ஆட்டுமூத்திரம், பசுவின் கோமியம் இதில் மூன்று நாட்கள் ஊற வைத்து தினம் கோமியம் வேறே விடவும். சுத்தியாம். உலர்த்தி ஒரு நாள் எலுமிச்சம் பழத்தில் ஊற வைத்துக் கழுவி ஊத்தி பின்பும் கோமியத்தில் ஒரு நாள் ஊற வைத்துக் கழுவி உலர்த்தி சிறுக்கீரை சாத்தில் ஒரு நாள் ஊற சுப சுத்தியாம்.

அரிதார சுத்தி

அரிதாரத்தை ஒன்றிரண்டாய் பொடி பண்ணி மெல்லிசு சீலையில் முடிந்து அதுமேல் இரட்டை மடிப்பு சீலையில் முடிந்து கோமூத்திரத்தில் மூன்று நாட்கள் கமலாக்கினியாக எரிக்க அரிதாரம் சுத்தியாம்.

மனோசிலை சுத்தி

இரட்டை மடிப்பு சீலையில் முடிந்து ஆட்டு மூத்திரத்தில் தோளாந்திரத்தில் இரண்டு நாழி கமலாக்கினியாக எரிக்க சுத்தியாம்.

சாதி லிங்கம் சுத்தி

தாய்ப்பாலில் எலுமிச்சம் பழச்சாத்தில் அரைக்க ✓ சுத்தி.

ஏலிப்பாஷாணம் சுத்தி

ஒருநாள் சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் தோளாந்திரமாகக் கட்டி சாமம் எரிக்க சுத்தியாம்.

கெவுரி சுத்தி

எலுமிச்சம் பழச்சாறு விட்டரைத்து உருட்டி இரட்டை மடிப்பு சீலையில் முடிந்து சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் தோளேந்திரத்தில் இரண்டு சாமம் எரித்து எடுக்க சுத்தி பஞ்ச பாஷாணத்துக்குள் இந்தப்படி சுத்தியாம். பின்னையும் எருக்கம்பால் நாலுநாட்கள் விட்டு அரைக்க சுத்தியாம்.

வெங்கார சுத்தி

எலுமிச்சம் பழச்சாத்தில் அரைக்க சுத்தியாம்.

புச்ச துத்தம் சுத்தி

தயிர் பிழிந்த தண்ணீரில் அரைத்து அடை பிடித்து புதுச்சட்டி காய வைத்து மூன்றும் பின்னும் சுட சுத்தி.

பூரல் சூத்தம் சுத்தி

பொடியாக்கி இரட்டை சீலையில் முடிந்து சுண்ணாம்புத் தண்ணீரில் தோளாந்திரத்தில் இரண்டு நாழி எரிக்க சுத்தி.

செந்தகம் சுத்தி

ஆமணக்கெண்ணையில் கெந்தகத்தைப் பொடியாக்கிப் போட்டு கரைந்த மட்டிலே பசுவின்பாலில் ஊற்ற சுத்தியாம். வச்சு நாலுநாழி, மூன்று நாழி, இரண்டு நாழி, ஒரு நாழி சட்டியில் வார்த்து மேலே துணி கட்டி அதுமேல் செந்தகம் தண்ணீர் பத்தாவிட்டால் மறுதண்ணீர் விட்டு இறக்க சுத்தி.

பசுவின் பாலாவது காடி, மோரு, கோமியம் இதுகள் அகப்பட்டத் வாய் அகன்ற குடுவையில் வார்த்து மேலே சீலை புட்டுகட்டி தரை மட்டம் குடுவை புதைத்துஅதுமேல் வேறுமென்ற கெந்தகம் வைத்து மேல் ஒரு சட்டி மூடி சுத்துமண் பிசைந்து உதடு தெரியாமல் மூடி அரசமான எருமுட்டை ஒரு விரற்கடை யிரு விரற்கடை தெள்ளடையாய் வைத்துநெருப்பு போடவும். ஆறினபிறகு எடுக்க சுத்தியாம். வேறுமென்ற புடம் இடலாம். பிறகு ஆமணக்கம்பால் பிழிந்து யிளநீரில் கொதிக்க சுத்தியாம்.

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் சுத்தி
(க்க)

கெந்தகமும் பருத்த பசுறையும் அரைத்து சுத்தியாம். வாசனைபோம் பிரண்டைச் சாத்தில் சுத்தியாம்.

குந்திலியம் சுத்தி

பொடி பண்ணி சீலையில் முடிந்து தோளேந்திரத்தில் திரிபாலை குடிநீரில் வேக சுத்தியாம்.

லவணம் அஞ்சுக்கும் சுத்தி

ஒருநாள் காடியிலே ஊற சுத்தி. வெள்ளாட்டு மூத்திரத்தில் இரண்டு நாழிகை வைக்க சுத்தி. காந்தம் எலுமிச்சம் பழச்சாத்தில் இரண்டு நாழி ஊறப்போட சுத்தி. அல்லது காடியில் ஊறப்போட சுத்தி. மோர் தெளிவில் ஊற சுத்தி.

சேர்த்திடு பூரத் துக்கு
வேறில்லை மிளகுங் கூட்டி
சாற்றிடக் கியாழஞ் செய்து
கியாழத்தில் மூன்று நாள்வை
வார்த்திடக் கிளியாம் சுட்டி

வைத்திடச் சுத்தி யாச்சு
யாத்திட வெள்ளை சுத்தி
அப்பனே அறையக் கேளே
25

பூரம், வெள்ளை சுத்தி, செவுரி சுத்தி

அறையிறே வெமுரிக் குள்ளே
மிளகது அரைத்துப் போட்டு
முறையது படிதர் னொன்று
வத்தவே மூடிக் காச்சி
உறையது கிளியை வாங்கிக்
கழுவிடு உலத்தி வைப்பாய்
அறையிறேன் செவுரி சுத்தி
முறையது பகரக் கேளே
26

சேளது பண்டி யில்லை
கிளியது வாகக் கட்டி
நாளது கடிகை மூன்று
அவித்திட நல்ல சுத்தி
உள்ளது குதிரைப் பல்லு
சுத்தியின் குணத்தைக் கேளே
நாளது கடிகை மூன்று
நாவினி லுமிநீ ராலே
27

நீரில் ஊறப் போட்டு
உலந்திடச் சுத்தி யாச்சு
அமினியின் சிகாயின் சுத்தி
அடவினை யறிந்து கொள்ளு
தனிமிய காடி நாழி
தண்ணியில் கிளியைப் போட்டு
வமனிய கடிகை மூன்று
அவித்திட வளம தாமே
28

ஆமது பவளப் புத்து
ஆவின்மோர் யிருநா ழிக்குள்
தாமது கிழியாய்க் கட்டி
தாக்கிடு கடிகை னாலு
ஓமது உலத்திப் போடு
உத்தமம் நல்ல சுத்தி
தாமது அறிந்தா ரத்தின்
சுத்தியை கருதிக் கேளே 29

மனோசிலை பவளப்புத்து அரிதாரம் சலாசத்து கல்நார்

கருதிய அமுரி னாழி
கல்சுண்ணம் கால தாகும்
டருதிய மேனிச் சாறு
பழச்சாறு படிகால் வீதம்
சுருதிசேர் கடிகை மூன்று
கிழியினைச் சுருக்காய் காச்சி
திருதிய சிலத்தில் சுத்தி
கலந்திடு பழச்சா றுள்ளே
30

உலத்தியே சலாசத் துக்கு
ஊரல்தான் போகச் சுத்தி
கலந்திடு பழச்சா றுள்ளே
காய்ச்சியே உலத்திப் பின்பு
தலத்தியே எருமைப் பாலில்
உலரவை நாளொன் றுக்கு
மலத்தியே கழுவிப் போடு
கல்நாரின் வளமைகேளே

31

வளமைய கழுதை நீரில்
வாட்டி கடிகை மூன்று
யிளமையாங் கிழியை வாங்கி
கழுவியே வெய்யில் போடு
பழமையாங் கெருடப் பச்சை
பாங்கினைப் பகரக் கேளு
துளமையாம் பயறு போல
கட்டியே கிழியாய்க் கட்டே
32

சீனம்_வெங்காரம்,_துத்திரிக்கம்_கெந்தகம்,_ரசம்

கட்டியே குமரிச் சாத்தில்
கடிகைமுப் பதுவே காச்சி
எட்டியே கழுவிப் பின்பு
உலத்தியே வைத்துக் கொண்டு
கெட்டியா சீனத் துக்குச்
சுத்தியின் சிறப்பைக் கேளு
அட்டியா ஆவின் பாலில்
உலரவைத் துக்கச் சுத்தி

33

சுத்தியா பொரிகா ரத்தை
  செயித்திட சொல்லச் சேரு
அத்திய கிழியாய்க் கட்டி
  யெருமையின் சாணச் சாத்தில்
வத்திடக் கொதிக்கும் போது
  வளமதாம் மறையிற் றானே
பத்தியாய் கழுவி வைக்கப்
  ...... பகரக் கேளே
34

பசுருவேன் எருமை மோரில்
  பழமதா உலரப் போடு
ஒருநாளில் சுத்தி யாச்சு
  மோகவென் காரத் துக்கு
    முத்திட மூன்று நாளே
35

மூன்றுநாள் நனைய வைக்க
  முக்கியும் நல்ல சுத்தி
தாண்டவ மாடுங் கெந்தி
  சுத்தியின் சார்வு கேளு
யெண்ட ஆவின் வெண்ணையிட்டு
  யிரும்பினி லுருக்கிப் பாலில்
ஆண்டபின் யீரஞ்சு சாகா
  யதிகமாமச சுத்தி யாச்சே
36

ஆச்சிது ரசசாத்தின் சுத்தி
  யறையீரென் டாவாம் தானே
மாச்சியாம் புகையி லூறல்
  மஞ்சளின் பொடியும்னா செங்கல்
ஆச்சியப் பொடியு முப்பும்
  போட்டரைத் தலசிப் போடு
வாசிசிழு மேனிச் சாறு
  பிரண்டையும் வளமாய் மத்தி
37

வாலை_ஞூதம்

மத்தினில் சாறு தேனில்
  மருவிய யிஞ்சிச் சாறு
கொத்தினா வாறையின் பட்டை
  குழகிய சீழா மத்திச்

சித்திர மூலிச் சரகு
சேற்றை திருப லாதி
வத்திய கியாழம் தன்னை
மத்திக்க வளமை சேளே
38.

சேளினி யமுரி சுத்தி
குளந்திடும் மத்தி யித்தி
நாளினி நாகலப் பட்டை
நன்றதாய் கியாழஞ் செய்து
வாளினி வெவ்வே றாக
வத்திக்க வானித மாகும்
ஆளினி பலமே ஜுத
மதுவதி வெவ்வே றாமே
39

ஆமினி வகைவ கைக்கு
நாளிகை அளவ தாக
தாமினி ஒவ்வொன் றாக
சலத்தினில் கழுவிப் போடு
ஓமென வாலை சுத்தம்
ஊழுதிகா னிந்த சுத்தி
நாமினி முருகா ரத்தின்
சுத்தியி னிலக் சேளே
40
சேகுந் பனையின் கள்ளு
செடிய சுற்பப்படி னாவக்குள்
வாளினி கினியாய்க் சுட்டி
வைத்தெறி வளமை யாகும்
மாளிஞ் குழுவி வைக்க
வளமையாம் நலமும் சுத்தி
ஆளிஞ் தார சங்கு
அதிஷட சுத்தி சேளே
41

மிருதார_சிங்கி, தொட்டி_பாஷாணம்_அரிசி

அதிஷட சுத்தி யென்ன
ஆட்டாட்டு நீர்தன்னில் காச்சி
வதனமாந் தெட்டி னாளும்
வரிசையை வளமாய்க் சேகு
சுதனமா முலைப்பா லோடு
சுத்தவெள் ளாட்டின் பாலும்

பதனமா ஒவ்வொன் றுக்குள்
நாழிகை பத்து பத்தே
42

பத்து பத்தாக உறை
பார்த்திட்ட சுத்தி யாச்சு
முத்து முத்தான தொட்டி
பாஷாண முறையைக் கேளு
சத்து சத்தாக வெட்டித்
தானொரு கிளியாய்க் கட்டி
கொத்து கொத்தாக நெல்லு
அவித்துந் குறியைப் பாரே
43

குறியென்ன கழுவிப் போடு
கூறிய மடவின் சுத்தி
உரிவெண்ணை அதனில் போட்டு
நாளொன்று உள்ளி வாங்கி
தெரிபடத் தயிருக் குள்ளே
செரித்திடு நாள்ரண் டேதான்
மறிவென்ன குமரிச் சாத்தில்
மஞ்சளின் சாத்தி லோர்நாள்
44

ஓரொரு நாளா வூறி
குழுவியே உலத்திப் போடு
பாரொரு நல்ல சுத்தி
பச்சையின் தரிசி கேளு
வாளொரு பசுவின் நீரில்
வைத்திரு
வைத்தெரி பிடினா லக்குள்
சீருடன் சுகழுவி வெய்யில்
சிறப்புடன் உலர வையே
45

சாத்திரபேதி, அஞ்சனை கல், லோகம், தாம்பிரம்

வைத்திடுஞ் சுத்தி யாச்சு
மருவிய சாத்திர பேதி
ஆயித்தி நாரத் தங்காயிச்
சாத்தினி லூறக் கண்டு
பைத்திடக் கழுவிப் போட
பகர்ந்திடும் நல்ல சுத்தி
நயத்திருஞ் சன்கல்
குத்தியை நவிலக் கேளே
46

கேளப்பா புளியி லுறைச்
    சாத்தினி லூறப் போடு
நாளப்பா சென்ற பின்பு
    நல்லதோர் சுத்தி யாச்சு
வாளப்பா லோக சுத்தி
    மருவியே கேளு கேளு
தாளப்பா நல்லெண் ணைக்குள்
    தானொரு நாள தாமே
47

றாளதாம் பழச்சா றுக்குள்
    நாழிகை அழுப தாகும்
வேளதா கருவி வெய்யில்
    முகத்தினில் வெண்மை யாகும்
கோளதாம் பிறசுத் திக்கு
    ஊறவே யின்னங் கேளு
வேளதாம் அமுரி ஒன்று
    விளம்பிய பழச்சா றொன்றே
48.

சாத்தினில் சாரங் கூட்டி
    தாளகந் தானுங் கூட்டி
வீருடன் கலக்கி கெண்டு
    வெய்யிலினில் புத்து நாள்வை
நீருடன் கழுவிப் போடு
    நிசமதாம் சுத்தி யாச்சு
ஆருடன் நாகத் துக்கு
    ஆறையிறே னறிந்து கேளே
49

கொள்வது கல்லுச் சுண்ணம்
    கூட்டும் அமுரிக் குள்ளே
உள்ளது பழச்சா றோடு
    சாரமும் உறவாய்ச் சேர்த்து
அளவது நாகந் தன்னை
    ஆட்டு நெய் போட்டு யிறக்கி
பளவது யற்றுச் சாக
    சுத்தியாம் பாரு பாரே
50

நாக மகா நமகாரியம் பொளிமிகா அப்பிரேகம்

பாருநீ காத சுத்தி
பகருவேன் சாணச் சாற்றில்
சீரினி காய்ச்சித் தோய்க்க
சிறப்புடன் யேழு காச்சு
வாரிநீ கழுவி வத்
வளமையாஞ் சுத்தி யாச்சு
ஆரிநீ காரி யத்தின்
சுத்தியை யறிவிப் போமே 51

அறிவது வெள்ளாட் டின்நீர்
அதினொடு பிரண்டை யின்வேர்
செறிவுட கரைத்துப் போட்டு
சிறந்தநல் லெண்ணை குத்தி
குறியுட னுருக்கிச் சரக
குணமுட வீரஞ் சாமே
அறிவது வில்லாஞ் சுத்தி
வயித்துப் புவியுள் ளோர்க்கே 52

உள்ள பொளிமுளை சுத்தி
உரைக்கிறே முணர்வாய்க் கேளு
கள்ளமாங் காடிக் குள்ளே
காச்சிடு மூன்று நாள்தான்
வள்ளலே நல்ல சுத்தி
வளம தர்மப் புரோகத்தை
உள்ளது சொன்னோங் காடி
நீரினி லூ றப் போடே
53

போட்டது பத்து னாள்வை
புகள்நல்ல சுத்தி யாச்சு
ஆட்டத காலமத்தை
அமரியில் கழுவிப் போடு
நீட்டது நல்ல சுத்தி
நேர்வாளச் சுத்தி கேளு
நாட்டது மேதிச் சாணம்
காடியில் கரைகள் ளாளே 54

நண்டது கிளியாயி சட்டி
யெரித்துநீ நாட்டக் கேளு
உண்டது உலத்திக் கொட்டை
ஊனை உடைத்துஉள் நஞ்சு போக்கி
சென்டது காடி மோரில்
பழச்சாறாச் சேர்த்துக் கொண்டு
பண்டது பருப்பைப் போட்டு
நாளது பத்து வர்ங்கே
55

வாங்கியே உலத்தி வகு
வளமதாய்ச் சுத்தி யாச்சு
ஓங்குசெங் கொட்டை சுத்தி
மதகத்தி ஊ றப் போட்டு
வாங்குநா ளொன்று சென்றால்
உலத்தியே வைத்தி டாய்நீ
பாங்குடன் சிவதை சுத்திப்
பாலினி லவித்து வைத்தே
56

நேர்வாளம், செங்கொட்டை, சிவதை அமுக்கிறாவேர்

பாலினி லமுக்கி றாவேர்
பண்பதாய் சுத்தி யாகும்
மூலிகை யான தெல்லாம்
முறையினில் சுத்தி யாகும்
யாளிய பாஉஷா ணங்கள்
யதுபத்து நாளுஞ் சுத்தி
யேலவே சொல்லிப் போட்டோம்
யின்னமுஞ் சொல்லு வோமே
57

சொல்லுவோம் யின்னங் கேளு
சூட்சமாய் யேக மாக
வெல்லவே சரக்கு சுத்தி
விபரத்தை விரிக்கக் கேளு
நல்லதோர் மேனிச் சாறு
நவின்றதா கரளிச் சாறு
நல்லதோர் கய்யான் சாறு
மத்தையின் சாறு தானே
58

சாறுடன் பழச்சா றோடு
தன்றுட அமுரி கூட
வாறுதாக் காடி சட்டி

வைத்துநீ மருந்து சேகு
வீருதான் உப்புச் சுண்ணம்
வெடியுப்பு சாரம் சீனம்
கூறுதான் பலமொன் றாக
கூட்டிநீ வைத்தி டாயே

59

கட்டிநீ வைத்துக் கொண்டு
கூறிய சரக்... கெல்லாம்
தாஉஷ்ட்டிகாங் கிளியாய்க் கட்டி
தானொரு மண்டல மாக
ஆட்டிகஞ் சுத்தி யாச்சு
---- சரக்குபதி னாலும்
நாட்டினில் சுத்தி செய்யா
வைத்தியம் நன்றா காதே

60

<u>கைமுறை மருத்துவம்</u>

<u>சூத சுத்தி</u>

காணப்பா சூதசுத்தி தன்னைச் சொல்வோம்
கல்வத்தில் பலமொன்று சூதம் வாரு
தோணப்பா மஞ்சள்தூ ளோட்டின் தூ றாஞ்
சொற்பெரிய வெத்திலையின் சாறுவிட்டு
ஊணப்பா வெவ்வேறே மத்திச் சாக்கா
உத்தமனே கடிகை மூன்றாளு தி
பூணப்பா தாளைநீர் மலர்க்காம் நீரும்
புகழுரிய செம்பருத்தம் பூவின் சாறே

17

சாறாகும் வெத்திலையும் பழுபாகல் கிழங்குந்
தனிச்சாறு அங்கோலச் சாறுங் கூட்டி
வாறான அம்மான் பச்சரிச் சாறும்
வாயுவறும் சாரணைச்சா நரசம்பட்டைச் சாறு
கூறாகும் கென்றையுட பட்டைச்சாறு
கொத்தோடே மும்மூன்று கடிகை மத்தி
வாறாக யிப்படியே மத்திச் சாக்கால்
வாலைபோல் பிரகாசம் வருகும் பாரே

18

பாரப்பா யிருபத்தி அஞ்சு சுத்தி
பாடுகிறேன் திரிகடுகு திரிபலையு மொக்க
சீரப்பா மரமஞ்சள் கற்கண்டு சர்க்கரையும்

சீரான சம்பளமுந் திரிகை யுடனே
பேரப்பா மொம்மட்டி பொன்முசுட்டை நன்னாரி
புளியாரை கொடுவேலி மணத்தக் காளி
நீரப்பா சுற்றாளை வாம்விளங்கத்தீங் செந்தகம்
நோகருஞ் சிரகமும் கோட்ட மாமே
19

கோட்டமுட னாயுருவி யிருபத் தஞ்சு
கூறான நேர்கொண்டு காஉசாயம் கொண்டு
ஆட்டமுடன் மும்மூன்று கடிகை மர்த்தி
அப்பனே வெவ்வேறே செய்தா யானால்
ஊட்டலாங் குளிகைக்கு மவிசேகத்துக் கெல்லாம்
உத்தமனே வேதையாம் நோயும் /தீரும்
பாடெல்லாஞ் சூதத்தா லல்லோ சித்தர்
பாடினார் நூல்தோறும் பாடினாரே
20

பொரிகார சுத்தி மனோசிலை சுத்தி

பாடினதோர் பொரிகார சுத்தி சொல்வேன்
பண்பான மேதியுட சானி தன்னில்
மூடியே சிலத்தைவிட் டலம்பிப் போட்டு
மூதண்ட சுத்திசெய்து யெடுத்துக் கொள்வாய்
நாட்டிநின்ற மனோசிலையின் சுத்தி சொல்வேன்
நமுக்கடா பணம்போலே நன்றாய் நீயும்
மூடினதோர் கிளிக்கட்டி ஆட்டின் நீரில்
முதிரவே தோளாந்த மெரித்த வாங்கே
21

யெரித்திடுவா யுகுந்துவெந்த தண்ணீர்விட்டு
எரித்திடவே மனோசிலையுஞ் சுத்தி யாச்சு
மரித்திடுவா ரில்லையப்பா அறைச்செல்லா -மாகும்
மகத்தான தாளகத்தின் சுத்தி கேளு
பரிந்திடுவாய் பணம்போலே தாளகத்தை வெட்டி
பருஞ்சீலை தனைமடித்துக் கிளிதான் கட்டி
அரித்திடுவாய் தோளாந்தவ் கோமியத்தி னாலு
மப்பனே காடியா லவித்தி டாயே
22

அவித்திடுவாய் சுண்ணநீர் பூசுணிக் காம்நீர்
ஆவின்பால் அரசம்பட்டை கிசாயத் தாலும்
அவித்திடுவாம் மூன்முதின மூறப் போட
அரகார தாளகமே சுத்தி யாச்சு
அவித்திடவே வாளமென்ற சுத்தி கேளு

அடவான உலர்க்கரைத்து நனையப் போட்டு
அவித்திடாய் மூன்றுநாள் நனையச் சுத்தி
அல்லாமல் குமரியுட மடலை வாங்கே
23

வாங்கியே வாளமிட்டுச் சானி பூசி
வாகான மேதியுட சானி யாகும்
தாக்கியே சீலைசுத்திப் புடத்தைப் போடு
தாரணியில் நிசதீட்சை பற்றுஞ் செய்து
நீங்கியிடுங் குத்தமெல்லாம் போகும் பாரு
நெறியாகச் சுத்திதனை மறைத்தா ரய்யா
பாங்கிநீ வாளமதை யெடுத்து நன்றாய்
பதம்பெறவே சிலத்தைவிட் டலம்பிப் போட்டே
24

போட்டுநீ ரவிமுகத்தி லுலர்ந்த பின்பு
புகழான மேதியுட சானி தன்னை
மூட்டுநீ சிலமதிலே கரைத்து நன்றாய்
முடியிட்டு வாளமதை யெரித்து வாங்கிக்
கூட்டுநீ யேரண்ட மிடித்துப் போட்டு
குருவான வாழையுட சிலத்தில் போட்டு
கோட்டுநீ அக்கினியில் பிரள வந்த
கொடிதான குத்தமெல்லாங் குடிதான் போச்சே
25

போச்சென்ற குத்தமென் போலத் தீர்ப்பார்
நெறியாக நூல்வழியே சொல்லா ரய்யா
பாச்சென்ற வாளமதை வறுத்து வாங்க
பாங்காகத் தோடுமுளை நஞ்சு போக்கி
ஆச்சென்ற கமலையுட பாலில் தன்னில்
அடவாகக் கடிகை அஞ்சு வுலத்திச் சேரே

26